Fone **(11) 4704-6361 / 4704-8660**
www.**turmina**.com.br | sac@turmina.com.br

Fábrica
Av. Hercílio Wustemberg, 1334 - Jd. Pinheirinho
Embu - SP - Cep 06835-390

MANUAL DE INSTRUÇÕES

CHURRASQUEIRA A GÁS

- **Industrial 3 galerias**
- **Modelo Turmina**
- **Modelo Balcão**
- **Modelo MultFire**

ANOTAÇÕES

OBRIGADO POR NOS ESCOLHER

Você acaba de adquirir um produto com a qualidade e tradição da marca **TURMINA.** Leia com atenção este manual antes da montagem, instalação e uso da sua Churrasqueira a Gás.

Atendimento ao consumidor:

Fone **(11) 4704-6361 / 4704-8660**
www.**turmina**.com.br | sac@turmina.com.br

1 CHURRASQUEIRA A GÁS TURMINA

As Churrasqueiras a Gás **TURMINA** foram desenvolvidas para atender altos padrões de exigência nacional e internacional. Possuem acabamentos e acessórios diferenciados para melhor atender as necessidades de churrascarias, hotéis, restaurantes e lanchonetes.
Disponíveis em quatro versões, Industrial 3 galerias, Modelo Turmina, Modelo Balcão e MultFire com capacidades variando de 8 a 84 espetos, as Churrasqueiras a Gás **TURMINA** proporcionam rapidez, comodidade e higiene no preparo do churrasco.

2 ÍNDICE

TURMINA Churrasqueiras Giratórias

1ª Via do Proprietário
Preencher a máquina ou em letra de forma.

Proprietário: ____________________
Endereço: ____________________
Fone: ____________________
Cidade: ____________ Estado: ______
CNPJ: ____________ Inscr. Est.: __________
Nota Fiscal Nº: __________ Data: ________
Equipamento: ____________________
Modelo: ____________________
Revendedor: ____________________
Endereço: ____________________
CEP: ________Cidade: __________ Estado: ___

____
Assinatura e Carimbo

TURMINA Churrasqueiras Giratórias

2ª Via do Fabricante
Preencher a máquina ou em letra de forma.

Proprietário: ____________________
Endereço: ____________________
Fone: ____________________
Cidade: ____________ Estado: ______
CNPJ: ____________ Inscr. Est.: __________
Nota Fiscal Nº: __________ Data: ________
Equipamento: ____________________
Modelo: ____________________
Revendedor: ____________________
Endereço: ____________________
CEP: ________Cidade: __________ Estado: ___

____
Assinatura e Carimbo

Nome do Revendedor: ____________________
Endereço: ____________________
Nome do Vend.:_________________ Data de Nasc.:__/__/____

TERMODEGARANTIA

A ***Metalúrgica Turmina Ltda*** assegura aos proprietários de seus produtos garantia contra qualquer defeito de fabricação que apresentar no prazo de 12 meses, contados a partir da data de aquisição do consumidor esta feita na própria empresa.
Em caso de consertos você deverá acionar a assistência técnica autorizada ***TURMINA*** nos telefones**: (11) 4704-6361 / 4704-8660.**
Para comprovar a garantia do seu produto você deverá apresentar o seu termo de garantia ou sua nota fiscal.
Seu produto perderá a validade de garantia se:

- Na instalação não forem observados as devidas especificações do fabricante.
- Se sofrer alterações, modificações ou consertos por pessoas ou entidades não credenciadas pela ***TURMINA***.
- Se houver sinais de violação do produto.

A garantia não cobre:

- Despesas com as instalações dos produtos, realizada ou não pelo fabricante.
- Transporte até o local de instalação do produto.
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias a preparação do local, para instalação do produto, ou seja, rede elétrica, alvenaria, bem como suas adaptações.
- Problemas causados por falta de lubrificação e limpeza do produto.
- Produtos ou peças que tenham sido danificados, em conseqüência de transportes ou manuseio, riscos, ou atos sinistros decorrentes da natureza.
- A garantia não cobre o deslocamento para atendimentos de possíveis manutenções do produto, o qual a empresa cobrará uma taxa de locomoção do técnico, previamente aprovado pelo consumidor, conforme a distância.
- A mão de obra e substituição de alguma peça com defeito de fabricação, em uso normal dos produtos, será realizada gratuitamente na sede da empresa dentro do período de garantia.

No caso de Motores elétricos, por serem de fabricação de terceiros, quando defeituosos, deverão ser enviados para a Assistência Técnica autorizada pelos seus fabricantes.

- Pelo decurso do prazo de validade;
- Inobservância de qualquer uma das recomendações constantes deste TERMO DE GARANTIA;
- Quando não for enviada à fábrica a 2ª via do cumpom em anexo, devidamente preenchida, juntamente com a cópia da nota fiscal de venda.

Para qualquer demanda judicial fica eleito o Foro da Comarca de Embu das Artes/SP, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que venha a ser.

3 CUIDADOS NO TRANSPORTE

A churrasqueira é um equipamento bastante pesado, por isso é importante o cuidado no manuseio do equipamento durante o transporte.
A carga e descarga da churrasqueira deve ser feita com o auxílio de uma empilhadeira, talha ou lança para evitar possíveis acidentes e danos ao produto.

4 RECEBIMENTO

A **TURMINA** recomenda expressamente uma inspeção no momento do recebimento da churrasqueira. Verifique possíveis avarias. Salientamos que caso seja detectada alguma avaria, esta deve ser observada no Conhecimento de Transporte no ato do recebimento e imediatamente comunicada à fábrica, sob pena de não serem reconhecidas pelo transportador após este ato. Compare também a quantidade de volumes enviada e recebida, bem como possíveis violações de embalagens.

5 DESEMBALAGEM

Com ferramenta própria, desmanchar cuidadosamente o engradado de madeira que envolve a churrasqueira. Verificar possíveis danos durante o transporte.

6 INSTALAÇÃO

Após retirar a churrasqueira da embalagem, posicione-a em local arejado e certifique-se que esteja nivelada. Procure deixar a parte de trás da máquina contra uma parede para não deixar as engrenagens expostas, evitando assim, possíveis acidentes.
è necessário um ponto de energia e gás atrás da churraqueira (na parede a 30 cm. do chão.

6.1 CONSUMO DE GÁS

TABELA DE INFORMAÇÕES TÉCNICAS BÁSICAS

Modelo Balcão, Industrial e Modelo Tumina consumo de 190g por queimador.
Modelo MultFire consumo de 500g por queimador.

70cm	04	760g
80cm	05	950g
90cm	06	1,140kg
100cm	07	1,330kg
110cm	08	1,520kg
120cm	09	1,710kg
130cm	10	1,900kg
140cm	11	2,090kg
150cm	12	2,280kg
160cm	13	2,470kg
170cm	14	2,660kg
180cm	15	2,850kg
190cm	16	3,040kg
200cm	17	3,230kg
210cm	18	3,420kg
220cm	19	3,610kg
230cm	20	3,800kg
240cm	21	3,990kg
250cm	22	4,180kg
260cm	23	4,370kg
270cm	24	4,560kg
280cm	25	4,750kg
290cm	26	4,940kg
300cm	27	5,130kg

Potência de cada queimador:
2.250 calorias por hora
8.900 BTUS por hora

7 LIMPEZA E MANUTENÇÃO PERIÓDICA

7.1 CIRCUITO DE GÁS

• Queimadores: o queimador está funcionando corretamente quando:
a) Apresentar uma coloração rubra;
b) Trabalhar sem ruído;
c) A queima de gás se realizar sem o recolhimento da chama.

Indicamos a seguir, eventuais soluções para corrigir o funcionamento incorreto dos queimadores:

• Verifique se a placa cerâmica está inteira; se estiver trincada deverá ser substituída. Ao substituir alguma placa cerâmica, não deixe de vedá-la inteiramente.

• Verifique se há alguma placa solta; ocorrendo a hipótese, deverá ser feita uma nova vedação.

• Verifique se a tela metálica está paralela à placa cerâmica pois ela não deverá encostar na placa; a correção deverá ser feita com o queimador aceso.

• Verifique se o injetor apresenta obstrução; ocorrendo a hipótese, deverá ser limpo mediante uma agulha própria para isso ou com jato de ar.

• Ocorrendo necessidade de substituição das tiras de vedação das placas cerâmicas, veja as instruções que acompanham as mesmas.

7.2 PARTE MECÂNICA

• Lubrificar o redutor de 2 em 2 meses com óleo SAE 90.
• Lubrificar os pinos das engrenagens 2 vezes por mês com óleo SAE 90.
• Lubrificar o redutor a cada 6 meses com óleo SAE 90.

7.3 PARTE EXTERNA

• Conservar sempre limpo o aço inoxidável, para evitar uma possível oxidação devido ao contato com o calor e o sal.
• Usar polidor de metais a sua escolha para dar um aspecto polido a sua churrasqueira **TURMINA**.

7.4 RESERVATÓRIO DE ÁGUA

• Reservatório de Água/ Tanque Interno
• Abasteça o reservatório com água até aproximadamente 10 cm altura.

Como ligar o circuito de gás (Natural/Nafta)

1 • Instale a churrasqueira conforme as instruções acima;
2• Verifique possíveis vazamentos;
3• Movimente um registro da churrasqueira para a posição ABERTO;
4 • Acenda os queimadores comandados pelo registro com o auxílio de um isqueiro tipo "magic click";
5 • Verifique se todos os queimadores comandados pelo registro estão acesos;
6 • Abra os demais registros, um a um, seguindo os passos 3, 4 e 5 acima.
7• Não acompanha a mangueira flexível, não deve usar regulador no caso de gás de rua.

6.2 PARTE ELÉTRICA/MECÂNICA

A Churrasqueira a Gás Turmina é dotada de motor ¼ ou 1/3 de HP. Para a ligação da parte elétrica, a churrasqueira sai de fábrica com a voltagem 220V, salvo quando em solicitação do cliente a instalação para 110V, verifique a voltagem e compare a da rede local, em seguida conecte a tomada, certifique-se de que nada esta obstruindo o funcionamento do sistema de engrenagens e ligue o interruptor frontal.

6.3 INSTALAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA

6.3.1 MODELO BALCÃO

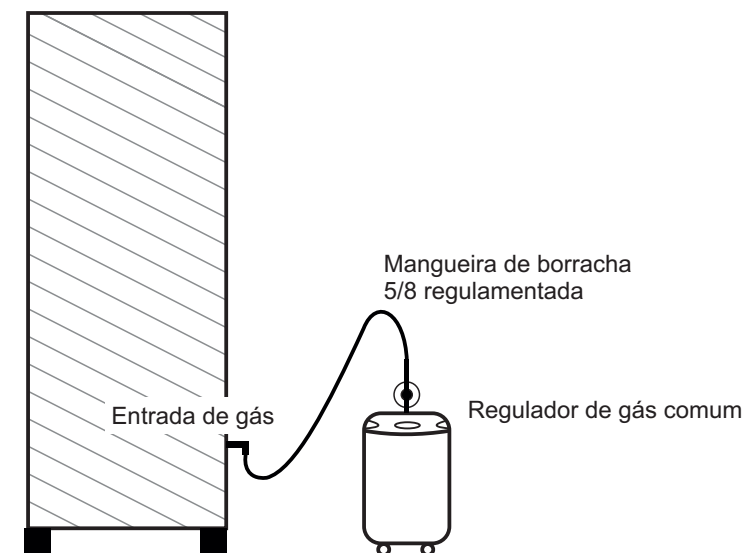
Coloque água na bandeja de inox antes de colocar a churrasqueira em funcionamento.
Aproximadamente 5 cm de água.

6.3.2 MODELOS

INDUSTRIAL 3 GALERIAS • MODELO TURMINA • MULTFIRE

Abasteça o reservatório enchendo-o com água até aproximadamente 10 cm do fundo.

6.1.1 CHURRASQUEIRAS MENORES

• Modelo Balcão - Todos os modelos.
• Modelo Industrial 3 Galerias - Modelo Turmina 70, 80, 90 e 100cm.
Nestes modelos, a churrasqueira a gás TURMINA vem provida de instalação pronta, bastando assim sua fixação no botijão de gás.
Acompanha a mangueira flexível e o regulador de gás (para gás de botijão GLP P-13)
Para gás natural (de rua), não acompanha a mangueira e o regulador .

Estas churrasqueiras também podem ser instaladas em botijões P-45, P-90, ou em gás encanado (natural ou nafta). Neste caso, leia as instruções para instalação no item 6.1.2 deste manual.
Após a ligação da churrasqueira ao circuito de gás, abra o registro que fica sobre o regulador e VERIFIQUE POSSÍVEIS VAZAMENTOS EM TODO CIRCUITO para evitar possíveis acidentes.

Como ligar o circuito de gás

1 • Fixe a mangueira flexível na churrasqueira;
2 • Conecte o regulador de gás no botijão;
3 • Verifique possíveis vazamentos;
4 • Abra o registro que fica sobre o regulador;
5 • Movimente um registro da churrasqueira para a posição ABERTO;
6• Acenda os queimadores comandados pelo registro com a ajuda de um isqueiro tipo "magic click";
7• Verifique se todos os queimadores comandados pelo registro estão acesos;
8• Abra os demais registros, um a um, seguindo os passos 5, 6 e 7 acima.

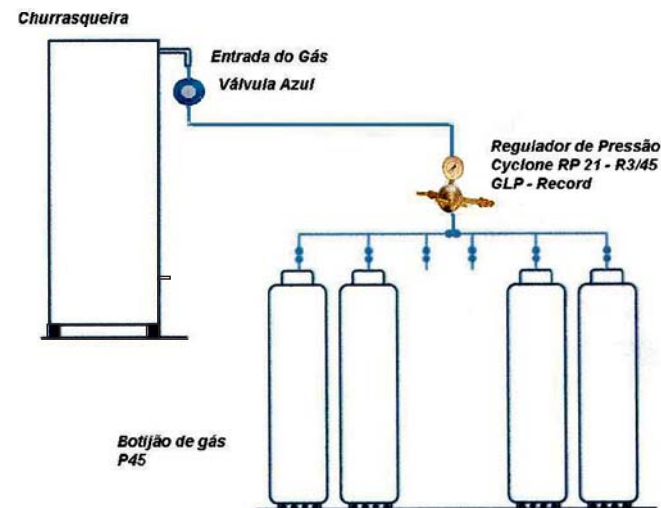
6.1.2 CHURRASQUEIRAS MAIORES

• Linha Industrial - Demais modelos.
• Todos os modelos.
Nestes modelos a instalação deverá ser feita levando-se em consideração o número de queimadores do equipamento (vide Tabela de Informações Técnicas Básicas - pág 06). É importante que a instalação seja feita por profissional qualificado. INSTALAÇÕES INADEQUADAS PODEM OCASIONAR SÉRIOS ACIDENTES, COMO INCÊNDIOS E EXPLOSÕES.

Instalação em gás GLP

Sugerimos o uso do Regulador de pressão Cyclone RP 21 – R3/45 GLP – Record na saída dos botijões. Junto a Churrasqueira, sugerimos o regulador da marca ALIANÇA, modelo 506/27 de Cor Azul. Se a mesma tubulação alimentar outros equipamentos como fogões, fornos, etc. Lembre se que o regulador indicado acima deve ser exclusivamente destinado a churrasqueira.

Instalação em gás GLP

• Instale a churrasqueira conforme as instruções acima;
• Verifique possíveis vazamentos;
• Movimente um registro para a posição aberto;
• Acenda os queimadores comandados pelo registro com o auxílio de um isqueiro do tipo "magic click";
• Verifique se todos os queimadores comandados pelo registro estão acesos;
• Repita o mesmo procedimento com os demais registros, um a um.

Instalações em Gás Natural Para Instalação em gás NATURAL ou NAFTA, consulte a distribuidora local. Os Injetores e a tubulação da churrasqueira já estarão adaptados a estes tipos de combustível, quando solicitado pelo cliente.